

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

[うみ・なかま コミュニケーション]



5

2018  
No.355

北海道  
ぎょれん



特集

平成30年度 ぎょれん事業計画－後編－  
北海道の海の安全を守る  
第一管区海上保安本部 ～前編～

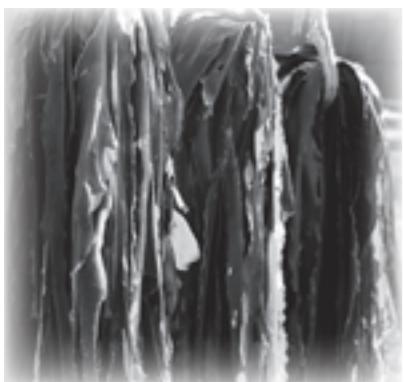


①昆布消費の回復・拡大  
(北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会と連携)



昨年12月に開催された昆布懇談会

## (2) 流通対策

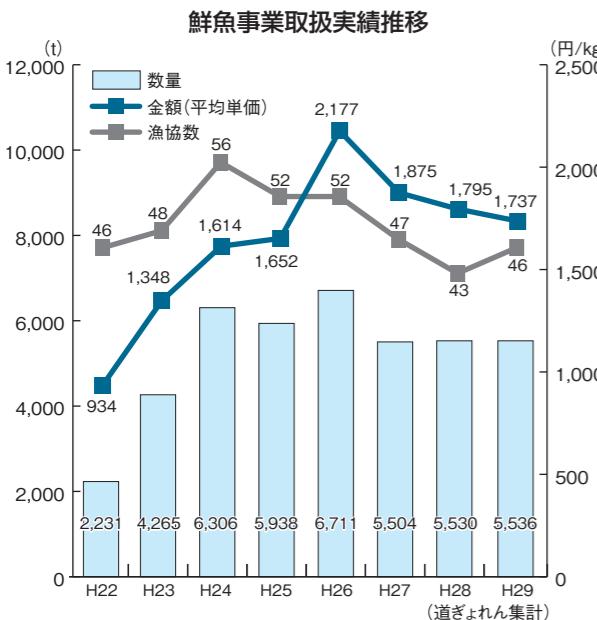


## (3) 秩序ある輸入昆布の取り進め

北海道産昆布の安定流通を基本に、国内業者ならびに輸入相手国との相互理解による秩序ある輸入の継続推進

近年の海洋環境の変化から来遊時期のズレや突発的な漁獲など、水揚げ予測の難しい魚種が増えている中、安定した水揚げを見せる魚種もあり、流通に大きな変化が生じています。この状況に対し、道産鮮魚貝類の円滑な消流を目的に、系統鮮魚を柱とする生鮮販売の推進と漁協・関連会社・重点取引先を拠点とした加工・販売の体制整備を図り、事業の拡充を進めてきました。

平成30年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに、変化する水揚げに即応する浜と連携した加工・流通体制の拡充を図り、魚価と流通の安定化に向けた取り組みを推進します。



## (2) 流通対策

ア・業界団体と協力した漁期前の啓蒙活動の継続実施

イ・昆布機能成分研究の継続と効果的な発信

ウ・「食育活動」「昆布講座」の継続実施

エ・一般消費者が受け入れやすい昆布の使用方法・料理方法の継続的な発信

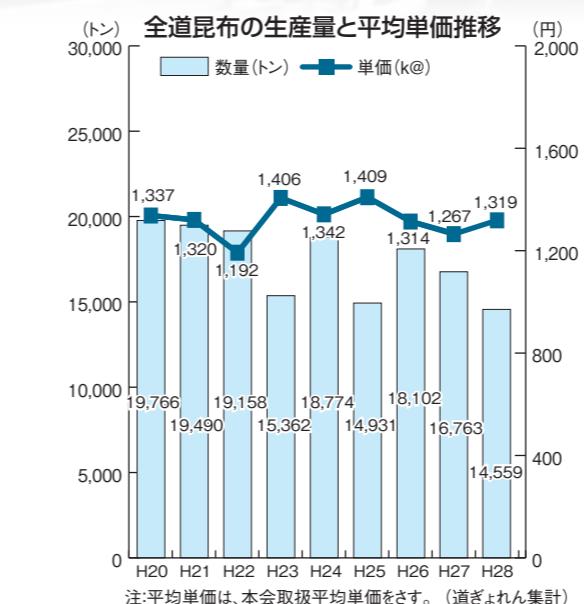
オ・E.U圏における普及活動の継続実施

イ・加工メーカーの協力を得た異物混入状況の開示

③陸作業の軽減化  
昆布減産要因の一つである陸作業の人手不足解消を目的に陸作業の軽減化を図る。

ア・昆布生産の省力化  
本年度実施した昆布加工機械の現況及び各地区の生産工程の映像化の取り纏め結果を浜へ紹介し、昆布生産の効率化・機械化を図る。

イ・昆布懇談会の実施  
各地から若干生産者を参集して行った懇談会での有用な意見を取り纏め、今後の生産振興対策に取り入れる。



昨年度の生産数量は、流水被害などによる天然資源の減少から13,260トンとなり、過去最低となっています。平成23年の大減産以降は1万9千トンを超えることはなく、1万5千トンを切る年が目立つなど、減産基調が続いています。

このため、昆布漁業振興協会と連携しながら、生産回復に向けて、増産対策、陸作業の軽減化対策などを実施します。

平成30年度事業計画  
販売事業について

## 3. 昆布

先月から2か月にわたり、ぎょれんの平成30年度事業計画をご紹介しています。今月は、販売事業、宣伝販促・食育事業、購買事業、そして、経営体制に関する事業計画についてお伝えします。

また、流通面においては、低迷する昆布の消費を開拓するため、国内外にて効果的な宣伝・販促活動を実施していくと同時に、異物混入防止活動を継続的に実施し、「安全・安心な昆布」の消費者への提供を目指します。

① 生産振興対策



昨年度掲載した、健康情報誌「日経ヘルス」でのタイアップ記事をまとめた冊子をPRに役立てています

ア・新規増産対策事業  
新たな増産対策として「ロープを海底に設置した簡易的な養殖」を全道的に試験する。

イ・人工的種苗投入実証試験事業  
昨年度が最終年となつたため、取り纏めた調査結果を浜へ周知し、今後は実施を希望する組合へ学術的な後方支援を行つ。

② 養殖昆布生産の安定化  
天然資源の減少に伴い、養殖昆布の母藻確保が難しくなっていることから、研究機関と連携した「養殖昆布の種苗安定化」に向けた試験事業を実施する。

## 4. 鮮魚

近年の海洋環境の変化から来遊時期のズレや突発的な漁獲など、水揚げ予測の難しい魚種が増えている中、安定した水揚げを見せる魚種もあり、流通に大きな変化が生じています。この状況に対し、道産鮮魚貝類の円滑な消流を目的に、系統鮮魚を柱とする生鮮販売の推進と漁協・関連会社・重点取引先を拠点とした加工・販売の体制整備を図り、事業の拡充を進めてきました。

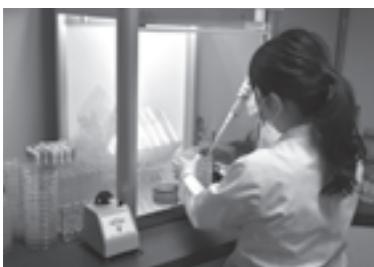
平成30年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに、変化する水揚げに即応する浜と連携した加工・流通体制の拡充を図り、魚価と流通の安定化に向けた取り組みを推進します。

消費者の食品安全に対する関心が高まる中、産地市場における水産物の水揚げ段階から加工・流通に至るまで水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化・適正表示等への的確対応が一段と重要になっています。平成30年度においても水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理レベル向上を図ることで、道産水産物の安全確保に努めることとともに、

## 食の安全・安心対策について



品質管理部では工場点検(上)や細菌検査(下)を行い、品質衛生管理体制の強化に努めています



## 宣伝販促・教育事業について

水産物消費の減退が進行する中、各種媒体による北海道水産物の消費拡大に向けて積極的な広報活動を展開します。各協議会との連携による各魚種の露出増加、販売機会の維持・拡大のため宣伝・販促活動

- (1) 鮮魚事業
  - ア. 日配的な鮮魚販売拡充による系統鮮魚の販売強化
- (2) 鮮魚加工事業
  - ア. 変化する水揚げ環境に対応する加工体制の整備と拡充
  - イ. 消費地ニーズに対応した商品開発並びに高次加工への対応
  - ウ. 流通実態に即した商品形態の開発
  - エ. 水揚げ増産傾向にある魚種の有効活用と加工事業の拡大

- (3) 鮮魚冷凍事業
  - ア. 全道凍結機能の有効活用に向けたネットワーク構築
  - イ. 集中水揚げ時に連携した浜値の底支え対策の実施
  - ウ. 付加価値冷凍品の販路開拓(1-QF凍結品、高鮮度冷凍魚など)
  - エ. 内販及び輸出向け原料販売の販路拡大
  - オ. 系統鮮魚取り組み強化
  - ア. 産地市場連絡会議を活用した系統鮮魚の販路拡充に向けた協議
  - イ. 鮮度並びに衛生管理の継続的な指導実施

- (3) 鮮魚冷凍事業
  - ア. 全道凍結機能の有効活用に向けたネットワーク構築
  - イ. 集中水揚げ時に連携した浜値の底支え対策の実施
  - ウ. 付加価値冷凍品の販路開拓(1-QF凍結品、高鮮度冷凍魚など)
  - エ. 内販及び輸出向け原料販売の販路拡大
  - オ. 系統鮮魚取り組み強化
  - ア. 産地市場連絡会議を活用した系統鮮魚の販路拡充に向けた協議
  - イ. 鮮度並びに衛生管理の継続的な指導実施

- (1) 鮮魚取扱形態別対策
  - ア. 日配的な鮮魚販売拡充による系統鮮魚の販売強化
  - イ. 価格下落時の迅速かつ適切な対策対応
  - ウ. 系統鮮魚の販売ルート拡大に向けた取り組みの強化
  - エ. アジア圏への輸出拡大に向けた販路の開拓
- (2) 鮮魚加工事業
  - ア. 変化する水揚げ環境に対応する加工体制の整備と拡充
  - イ. 消費地ニーズに対応した商品開発並びに高次加工への対応
  - ウ. 流通実態に即した商品形態の開発
  - エ. 水揚げ増産傾向にある魚種の有効活用と加工事業の拡大

## 末端加工製品



魚類の消費量は年々減少し、消費金額では平成23年に肉類と逆転されることとなりました、魚食嗜好が強かつた高齢者の消費も漸次減少を続けるなど、魚離れに歯止めがかからない状況にあります。

近年は食の「簡便志向」が重視されるなど、家族形態や食への考え方の変化によって食志向は多様化しており、消費者ニーズを先取りした販売戦略の展開が必要となっています。ついでに、末端消費者の嗜好とニーズを意識しながら、道産ブランドの安全・安心に訴求した商品開発を継続して実施します。

また近年、需要の増加する国外輸出についても、各国固有の味覚的嗜好、法令を的確に実施

本会直営工場・漁協工場・提携加工業者等の品質・衛生管理面での安全・安心対策に万全を期すべく、各種取り組みを継続強化しています。

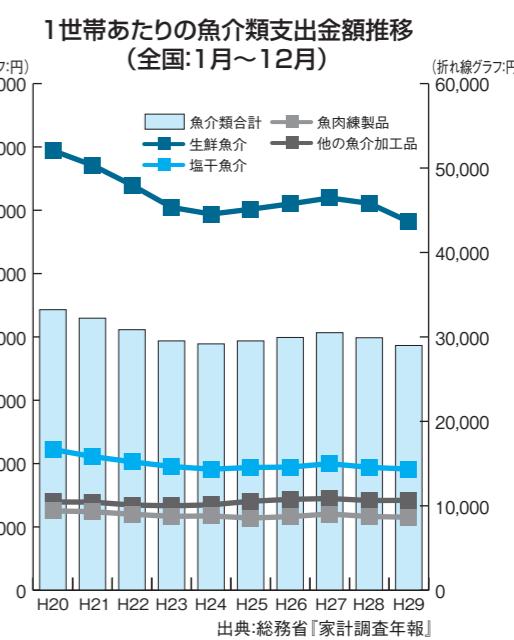
### (1) 本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者のさらなる品質・衛生管理レベル向上への取り組み

- ①定期的な工場点検の実施と各工場の実態にあわせた改善指導の継続
- ②重大事故・商品苦情に対する危機管理体制の継続強化
- ③HACCP制度化に向けた点検指導

- (1) 本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者のさらなる品質・衛生管理レベル向上への取り組み
  - ①定期的な工場点検の実施と各工場の実態にあわせた改善指導の継続
  - ②重大事故・商品苦情に対する危機管理体制の継続強化
  - ③HACCP制度化に向けた点検指導
- (2) 商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取り組み
  - ①平成32年度の食品表示法の完全施行に伴う表示の徹底指導の継続
  - ②平成32年度の食品表示法の完全施行に伴う表示の徹底指導の継続
- (3) 産地市場衛生管理高度化推進に向けた取り組み
  - ①産地市場衛生管理マニュアルに基づいた点検の定着化
  - ②「重点評価項目」による衛生管理レベルの維持・向上
  - ③地区ごとの産地市場連絡協議会を通じた組織的取り組み



ぎょれんと関連会社の職員が集まり、商品開発会議を行っています



捉えながら、道産ブランドの優位性を生かした商品販売を展開していきます。

- (4) 全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施
  - ①指導教育部との連携による全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催

を積極的に実施します。

また、調理師・栄養士志向の学生及び次世代の消費者である若年層を対象とした講座や調理実習の継続により道産水産物の魅力発信と利用促進を図つていきます。

### (1) 宣伝・販促事業



上下別色のフロートやかき籠など、浜の要望にあわせ、より使いやすい資材の開発、商品展開も行っています

- ①道産水産物の売り場確保に向けた、旬や栄養面などの優位性を訴求した効果的な宣伝活動の推進
- ②テレビや雑誌、交通広告等の活用による道産水産物の魅力の発信
- ③WEBやSNSを活用した宣伝活動やマーケティング活動の展開
- ④大手調味料メーカーとの連携による簡単なメニューの提案と売場でのタイアップ販促発信
- ⑤外国人観光客が集まる時期に道産水産物の魅力の発信
- ⑥札幌市中央卸売市場等の他団体と協力した宣伝・販促活動の実施

### (2) 食育事業

- ①調理師や栄養士を目指す学生に対する道産水産物の優位性を訴求した食育講座の継続実施
- ②園児・小学生、その保護者など若年層向けの食育講座の継続実施
- ③料理教室の全国展開による道産水産物の発信



調理専門学校(上)や小学校(下)など、その保護者(下)など、様々な年代を対象に食育に取り組んでいます

調理普及と栄養訴求の継続実施

④コンサドーレ等の他団体と連携した地産地消や魚食の推進

⑤WEBサイトによる食育活動の二次拡散

### 〈系統ブランド資材〉

原油価格は世界的な減産合意の拡大や中東の政情不安を受け上昇基調に転じています。また、国内においても石油元売りの合併や合併協議が進展し、需給調整が進む中ですが、引き続き燃油取り扱いの系統集中化促進と燃油施設整備を通じ、燃油価格の低減化と安定供給に取り組んでいきます。

### 〈施設・機器〉

- ①重点品目(タイナイトロン・ベトナム養殖籠)の取り扱い強化
- ②刺網仕立工場減少対策として海外での試験仕立継続
- ③ぎょれんマリノサポート株との体制整備による営業力強化
- ④系統ブランド資材評価推進委員会活動・漁協各部会等を通じた、ブランド資材のPR活動及び拡販強化

### 経営体制について

かつてない水揚げ減少に見舞われたことでの北海道の水産業は加工から流通に至るあらゆる業界において厳しい局面に立たされています。

さうに、働き方改革など政府主導による急激な雇用環境改善機運の高まりがそれに拍車をかけており、業・事務合理化による生産性の向上が急務となっています。

この厳しい環境下、「浜から頼られる」系統組織であり続けるため、中期的事業推進方向に基づき果敢に諸対策を推進するとともに、会員配当の継続、財務基盤の強化、経営体制の強化に積極的に取り組んでいきます。

### (1) 経営基盤の強化

- ①木函からエココンテナ等衛生的容器への代替促進
- ②鮮度保持向上のため、大型タンク(フラット・ステンレス)の普及促進
- ③耐久性のある国産大型パレットの普及促進
- ④WEB版軽油免税券申請事務軽減ソフトの普及
- ⑤各種資材
- ⑥木函からエココンテナ等衛生的容器への代替促進
- ⑦鮮度保持向上のため、大型タンク(フラット・ステンレス)の普及促進
- ⑧耐久性のある国産大型パレットの普及促進



昨年行われた第68回ぎょれん通常総会

### (2) 生産性の向上

- ①雇用環境に対応した人事制度の検討
- ②電算システムと連動した業・事務合理化の推進
- ③人材育成計画に基づく職員教育の継続
- ④関連会社を含めたグループ全体での適正人員配置の実施

### (3) グループ危機管理体制の拡充

- ①取引先の情報把握及び債権管理の徹底
- ②関連会社の経営管理機能の強化、リスク管理の徹底
- ③コンプライアンス(法令遵守)経営の継続
- ④総合的な品質衛生管理体制の維持

### (4) 施設・機器

- ①これまで開発した商品や重点商品の普及促進
- ア. かき重量選別機
- イ. ほたて耳吊り用穴あけ機

- ①共販体制及び系統利用率の向上に向けた取り組みの強化
- ②会員配当の継続と計画的な内部留保による財務基盤の強化
- ③保有資産の健全性確保及び効果的な設備投資の実施

ができます。

また、小型漁船やプレジャー・ボート、マリンレジャーの事故等を防止するため、浜や子供たちを対象にした安全教室などで、幅広い年齢層を対象として安全啓発活動を行っています。

### 災害に備える

いつ起こるかわからない災害に備えた体制作りも業務の一つです。北海道周辺では大型タンカーも多数行き来するため、大規模な油排出事故などに備えた合同訓練などを実施し海上防災体制の充実を図っています。

また、大規模地震や津波、火山の噴火などの自然災害の際には、自治体などの関係機関と連携して被害者の救出、人員・救援物資の緊急輸送、被害状況の調査などの災害応急活動を行います。そのため、日頃から災害に備えた体制整備や連携訓練等を行っています。

### 交通の安全を守る

船舶が安全に航行できるような環境整備も海上保安庁の業務の一つ。北海道沿岸海域を航行する船舶自動識別装置（AIS）搭載船舶への情報提供や注意喚起を行っている他、海の安全情報の提供や緊急情報メールの配信などを行っています。

また、海難防止講習会や訪船指導などの海難防止活動とともに、港内における安全対策や航路標識の整備と管理も海の交通安全には欠かせません。近年は災害対策として、灯台の耐震、耐波浪補強や太陽電池化の他、省エネ・環境に配慮した光源のLED化を促進しています。

### 海をつなぐ

日本は海を通して隣接する国々とつながっているため、海上保安庁の業務の遂行のためには外国関係機関との幅広い連携と協力が重要となります。その中でも、一本部ではロシア連邦保安庁国境警備局とともに、密漁、密輸・密航等の不法活動の取り締まりのための合同訓練や洋上会議を行い、連携を強化しています。

また、救難技術の指導を行うなど、（公社）北海道海難防止・水難救済センターなど民間団体との協力も推進しているほか、巡視船の体験航海や一般公開を通じた地域との交流も重要な業務です。



海の警察であり、消防でもある海上保安庁は、5月1日で創設70周年を迎えます。来月の後編では海を知り、守る仕事について紹介します。



網走で行われた排出油処理訓練



氷の除去など灯台の管理も重要な業務（上）  
海の安全情報（スマートフォン版）はこちらから（左）



ロシア・サハリン州の国境警備局と合同訓練



救難技術の指導も各地で行っています

# 北海道の海の安全を守る 第一管区海上保安本部～前編～



漁業者のみならず、多くの人の生業の場であり、島国・日本と様々な国をつなぐ海。そんな海の安全・安心を守っているのが海上保安庁です。その中でも、北海道の海を管轄する第一管区海上保安本部について今月と来月の2回に分けてご紹介します。

日本の海の安全と治安を守る海上保安庁。そのなかで、北海道から沖縄まで、日本の海を11の海域に分けて業務に当たっているのが海上保安本部です。11の海域のうち、北海道周辺海域を担当するのが、第一管区海上保安本部。道内に8つの海上保安部、7つの海上保安署、1つの分室、3つの航空基地を持ち、それらを小樽にある海上保安本部（以下：一本部）が統括しています。全道で20隻の巡視船、17隻の巡視艇、15機の航空機を擁し、1,200人以上の職員が日々業務に当たっています。

一本部の業務内容は大きく8つに大別されますが、今月はそのうち5つをご紹介します。



オホーツク海での違法操業外国船の追跡（上）と根室で押収されたかに（右）



苦小牧でのヘリコプターによる吊上げ救助

### 治安の確保

領海で正当な理由なく停泊・はいかい等を行う外国船舶の監視・取締りなどの警備を行うほか、北方四島周辺に常時巡視艇を配備し、漁船の被だ捕・被銃撃等の防止を図っています。また、密漁や外国漁船による違法操業等の監視・取締りも行っており、その際には漁業者からの通報も重要な情報源となっています。

銃器・薬物や不法入国者の流入やテロリストの侵入、不審物の持ち込みを水際で防止すべく、巡視船艇・航空機による監視・警戒や、外国から入港する船舶に対する立ち入り検査を行っているなど、領海警備の他、海上犯罪やテロの未然防止のために徹底した監視取締りを行っています。

### 生命を救う

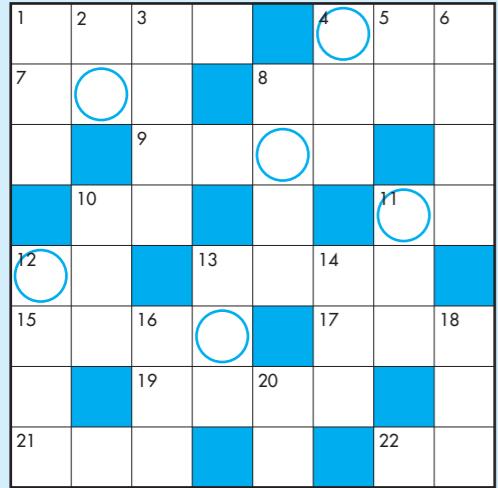
海難事故発生の際には、各地に配備された巡視船艇・航空機で迅速・的確な救助に当たっています。北海道での平成29年の船舶事故件数は92隻で、そのうち6割に当たる54隻が漁船です。事故の内容は、衝突や機関故障、運航阻害が多く、死者・行方不明者も3名となっています。昨年3月には、羅臼で帰港中の漁船8隻が海水に進路を阻まれ、身動きできなくなる事案がありました。この際には、巡視船と航空機が救助に出動し、無事帰港すること

# 頭すつきり!! ブレイクタイム

Break Time

## クロスワードパズル

次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。5月5日は端午の節句ですね。端午の節句といえばこいのぼりですが、床の間に飾り物を飾るお宅も多いのではないでしょうか。飾り物にはお子さんがたくましく、健やかに育ってほしいという想いが込められているそうですよ。



○印に当たる言葉を  
うまく並べてください。

解答  となります。

くわしい応募方法は、17ページをご覧ください。  
抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

4月号の解答と当選者	
イチネンセイ	
サッカーマイク	
クケハクネツ	
ランドセルム	
ガリントリイ	
リクタニト	
ビチクネコ	
サワンウルオ	
ケミケンリシ	
(島牧村) 泉谷 泰三さん	
(知内町) 西山久美子さん	
(北斗市) 小畠 亜誠さん	
(函館市) ふくふくさん	
(函館市) わかはさん	

## 間違い さがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ所の異なるところがあります。  
さあ、見つけてください。  
(印刷のズレや汚れは関係ありません。)

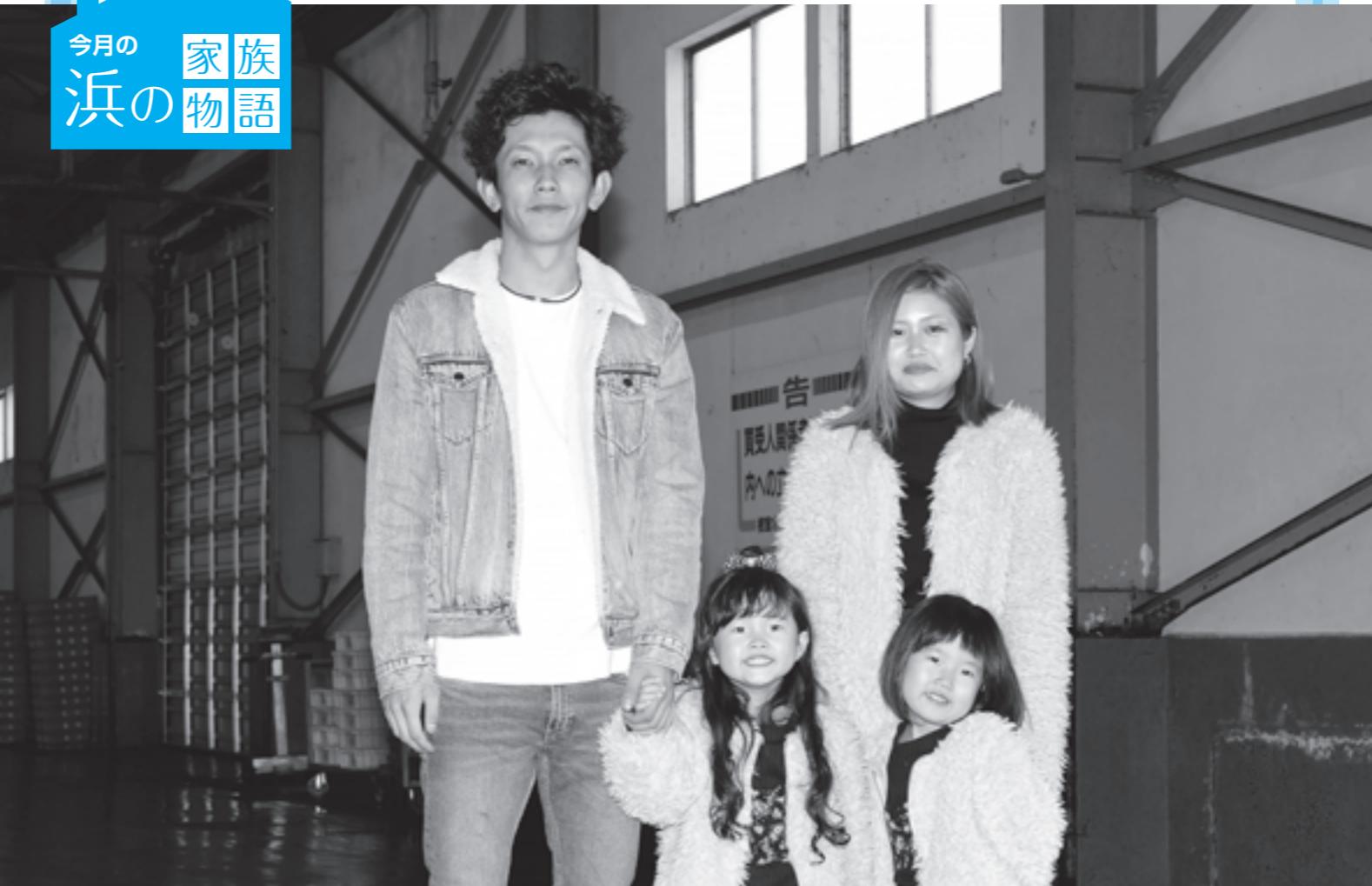


※答えは17ページにあります。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

よこた  
根室漁協 横田さんご家族

今月の  
家族  
浜の物語



【横田さんご一家】 横田 和馬さん(28歳)、菜摘さん(25歳)、莉愛ちゃん(5歳)、莉桜ちゃん(4歳)

「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場いただいたご家族を紹介します。今回は、根室漁協の横田さんご一家です。

### 青年部活動は家族の理解があるから

春のわらづか刺し網、夏のしまえび籠、秋の小定置と親子で船に乗っている和馬さん。「魚が好きで、小学校から魚の選別を手伝ったりしていました。網とかロープの補修が好きなので、陸仕事も苦にならないですね」と話してくれました。

和馬さんは根室漁協の青年部長を務めて4年。昨年からは根室地区漁青連の副会長を、今春からは根室市内4単協の青年部で構成される団体の副会長も務めています。6月には今年度最初の地区青年部による出前授業を控えるなど、漁に加えて青年部活動などで忙しい日々を過ごしています。「特に冬には会議や研修などで週末に家を空けることが多いですが、家族には理解してもらっていて本当に感謝していますね」と苦笑します。

### 今年は潜水士としても活躍したい

菜摘さんは地元 根室出身。「祖父母は漁師だったので、いくらを漬ける際は祖母直伝の方法で作ります。漬けてから30分混ぜ続けるのがコツなんですよ」と教えてくれました。

姉の莉愛ちゃんは、妹のみならずパパの忘れ物にも気がまわるしっかり者の年長さん。幼稚園で行われた誕生会では、「いっぱいおさかなとつてくれてありがとうございます」という感謝の言葉で和馬さんを涙目にさせました。年中さんの莉桜ちゃんはやんちゃで歌う事が大好き。「将来はミュージカル女優が向いているかな」と菜摘さんは笑います。2人そろってプリキュアが大好きで、今回の写真撮影の際にもポージングをばっちり決めてくれています。

昨年から組合の依頼を受けてうつの調査なども行っている和馬さん。「今年度は潜水士の仕事をもっとやって、経験を積んでいきたいですね」と目標を教えてくれました。





ぎょれんの事務所を訪問。拍手で歓迎されました



早朝の札幌市中央卸売市場で水産物の流通を勉強

## 全道漁協新採用職員研修

# めざせ新戦力!



### 参加職員の感想文より

- 漁協**は「沢山の組織と人々で成り立っている」ことを実感しました。
- グループワークを通じ他の漁協の方と交流が出来て財産になりました。
- どの研修も自分に必要なものばかりでした。
- 組合に「協同」とついている意味を考え、人との交流を大切にていきたいと思います。
- 教えていただいたように、「行動」ではなく「考動」を意識して働いていきたいと思います。

の宮島先生は、自身の職場での経験を紹介しながら、社会人としての心構えの差が、将来の自分の<sup>しょくくう</sup>遭遇に大きく響いてくると説明しました。グループごとの話し合いや役割分担による発表が繰り返され、講義の終了時には、当初見られなかったチームワークも随所に見られ、仲間意識が一気に高まりました。

最終日は早朝5時、ホテルロビーに集合。バスで移動し、札幌市中央卸売市場を訪問。市場の役割や水産物取扱高について説明を受け、実際のセリ風景を視察しました。市場視察後の研修では、しんれん・基金協会・共済組合・共水連など系統連合会の役割について受講。引き続き、二班に分かれ、ぎょれん・しんれん等の系統5団体事務所を訪問。職場の皆さんにご挨拶しました。その後、水産ビルの入り口で記念の集合写真を撮影。晴れ晴れとした皆さんの笑顔が印象的でした。短期集中、ぎょれんでの研修は「あっという間」に終了しましたが、これからが本当の勉強。講師一同皆さんの職場での活躍を心から願っています。



笑顔でガツツポーズ。学んだことを職場で活かします!

協同組合運動は「教育に始まり、教育に終わる」と言われ、ぎょれんは多様な研修活動に取り組んできました。

戦国時代の武将、武田信玄の言葉として今に伝わる「人は石垣・人は城」。今回は漁協新採用職員研修の概要を紹介します。



漁業の概況や協同組合原則など漁協職員として必要な知識を受講



社会人としての心構えを学び、学生気分を一掃



グループ研修でチームワークづくり

4月4日(水)から6日(金)の3日間、札幌の第二水産ビル8階で、平成30年度漁協新採用職員を対象にした研修会が開催されました。(直近及び中途採用職員含む)

### 研修の目的は3つ

- ①「漁業協同組合」と「会社」は違う組織!
- ②職員として行動する時は、考えながら工夫し進もう!
- ③研修を通じて仲間や友人をたくさん作ろう!

初日の講義は「漁業・漁協をめぐる情勢」に始まり、昼食をはさみ「漁協のあらまし」を受講。ここで漁協と会社の違う点、協同組合原則などについてしっかり学びました。休憩後「漁協のコンプライアンス」について講義があり、漁協職員としての自覚した行動について学びました。

引き続き必ず役立つ「漁協簿記入門」です。初めての人には難しそうな科目ですが、「何のために簿記を学ぶのか」が講義の中心。講義を担当したぎょれんの職員が簿記を学んだ時に「つまずいた所」を引き合いに出し、簿記の仕組みをわかり易く解説しました。夕食後は、ぎょれんの業務と役割について説明を受け終了となりました。

二日目は終日「職場のマナー」について。

学校では教えてくれない社会人としての自覚や言葉遣い、仕事の進め方について、グループに分かれ模擬実践が繰り返されました。職場で大事なことは人間関係を良好に保つこと。そのためには「自分」を相手に知ってもらうことが大事。講師となった人事マネジメント研究所

記念酒で10周年を盛り上げます

## 留萌地区漁青連の船積み酒 「漁師の力酒(ちからみず)」が10周年を迎えます

留萌地区漁協青年部連絡協議会が企画・製造している船積み酒「漁師の力酒(ちからみず)」が発売から10周年を迎えることを記念して、10周年記念酒が販売されます。これまでの船積み酒は、留萌管内の増毛町にある国稀酒造(株)の「佳撰」(旨口)「鬼ころし」(超辛口)を原酒としてきましたが、10周年記念酒は同蔵の「千石場所」が原酒。40~50日の間船に積み、原酒とはまた違った味わいとなっています。

今年度の生産量は旨口・超辛口と10周年記念酒合わせて4,000本を計画。増毛町の酒店の他、5月26日(土)、27日(日)に増毛町で開催される「増毛春の味祭り」を皮切りに、管内各地のイベント等で販売されます。



10周年記念酒のラベルは大漁旗をモチーフに、管内で漁獲される魚種をあしらいました。記念ボスターとリーフレットも作成し、PR体制も万全

入賞作品は2019年ぎょれんカレンダーに採用!

## 「海の四季 フォトコンテスト」を開催します

ぎょれんでは、昨年に続き「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景写真」を広く募集する「海の四季フォトコンテスト」を開催しています。入賞作品(6点)は「2019年ぎょれんカレンダー」に採用するほか、採用者には海の幸セットをプレゼントします。また、昨年に引き続き、より多くの人に気軽に応募してもらうことを狙って、応募者全員の中から50名様に水産加工品をプレゼントします。

応募受付は9月10日(月)まで。応募方法等の詳細は、本誌に折り込んでいる応募チラシをご覧ください。たくさんのご応募をお待ちしています!

※カレンダーとして印刷するため、大きめの画像データサイズを推奨しています。詳しい推奨サイズ等はチラシをご覧ください。



身近な写真愛好家にもお声掛けください。たくさんのご応募をお待ちしています!

03

全道各地で地区組合長会議を開催

## 各浜で、平成30年度のぎょれん事業計画を説明しました

4月3日(火)~12日(木)にかけて、ぎょれんは2班に分かれて、各地区の組合長会議に出席しました。会議では平成29年度決算見込み、平成30年度事業計画の基本的な考え方等について説明がなされ、漁協幹部の皆様と意見交換を行いました。今後、各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



胆振地区組合長会議の様子



ご挨拶した川崎会長

01

道産水産物の力でJ1での活躍を後押しします

## 北海道コンサドーレ札幌の選手寮へ水産物の寄贈を行います

昨年に引き続き、ぎょれんは4月から1年間、クラブパートナーを務める北海道コンサドーレ札幌(以下コンサドーレ)の選手寮へ、旬の道産水産物計50万円の寄贈を行います。これまででもぎょれんとコンサドーレは共同で食育教室を開催するなどしてきましたが、栄養豊かな水産物を食べもらうことで、一層の活躍を願う取り組みです。

3月18日(日)札幌ドームで行われたコンサドーレ主催の試合では、ぎょれん安田常務より目録パネルの贈呈が行われ、来場した観客1万3千人の観客からは大きな拍手がおこられました。



贈呈式で安田常務(右)からパネルを受け取ったのは、自らも寮で暮らす藤村選手(中央)

02

## 編集部からのお知らせ

### 皆様からのお便り、写真、イラストをお待ちしています!

次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

①なみまるおたより箱への投稿（お便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）

②11ページのクロスワードの答え

③住所・氏名・年齢・電話番号

（宛先）5月22日までにお送りください。

（郵便）〒060-0003

札幌市中央区北3条西7丁目1番地  
北海道ぎょれん 総務企画部 広報担当

（FAX）011-242-3543

（電子メール）info@gyoren.or.jp

※「なみまるおたより箱」には①からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、図書カード進呈や、お便り、写真、イラスト等の掲載（氏名、年齢、市町村名）にのみ使用いたします。写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

## 11ページの間違いさがしの答え



今月より担当となりました、若本です。まだ入会して一ヶ月もたっておらず、紙面作りのイロハを教わる日々を過ごしています。一つ一つ学んでいき、フレッシュかつ魅力ある紙面作りに取り組んでまいります。よろしくおねがいします。（若本）

## 海難ゼロ 一人ひとりの心がけ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

## 編集部からのお知らせ

### 皆様からのお便り、写真、イラストをお待ちしています!

次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

①なみまるおたより箱への投稿（お便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）

②11ページのクロスワードの答え

③住所・氏名・年齢・電話番号

（宛先）5月22日までにお送りください。

（郵便）〒060-0003

札幌市中央区北3条西7丁目1番地  
北海道ぎょれん 総務企画部 広報担当

（FAX）011-242-3543

（電子メール）info@gyoren.or.jp

※「なみまるおたより箱」には①からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、図書カード進呈や、お便り、写真、イラスト等の掲載（氏名、年齢、市町村名）にのみ使用いたします。写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

## 11ページの間違いさがしの答え



今月より担当となりました、若本です。まだ入会して一ヶ月もたっておらず、紙面作りのイロハを教わる日々を過ごしています。一つ一つ学んでいき、フレッシュかつ魅力ある紙面作りに取り組んでまいります。よろしくおねがいします。（若本）

## 海難ゼロ 一人ひとりの心がけ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



みなさんのお便りでつくる  
ページです。

なみまる  
おたより箱

（小樽市　ふくふくさん　36歳）

新学期がスタートしました。事故に  
気を付けて楽しんでください。

（小樽市　宮古登美子さん）

やっと雪がなくなってきた。桜が  
咲くのが楽しみです。

（函館市　ふくふくさん）

にしん漁終了しました。今はかれい漁  
が最盛期です。ワカメ漁、たこイサリ  
漁も最中です。

（小樽市　宮古知行さん）

去る人、来る人、3月～4月になると  
何となく気持ちが…。新しい1年生も  
楽しい学校生活を送ってください。

（北斗市　小畠亜誠さん　43歳）

春になつたと思ったら、また雪がチラ  
チラと…。漁も始まつてるので一日も  
早く暖かくなつて、心も体もホカホカ  
したいです。（猿払村　M.S.さん　52歳）

雪もすっかりとけて花の季節になり  
ました。色とりどりの花を見て心が  
癒されます。

（島牧村　高島里子さん　67歳）

ようやく北海道にも春が来て、新し  
く購入したコートを着れる季節にな  
りました。早く新しいコートを着てお  
出かけしたいです。

（滝川市　shiroさん　25歳）

春ですねー。福寿草もとてもきれい  
に咲き、浜では養殖のこんぶがれん  
のよう風にゆられて干してあります。  
その道を大きい生徒と先生が先  
頭になってびっかびっかの1年生が  
ランセルを背負つて学校に行く姿  
がとても愛らしくていいものです。  
ちゃんとといさつができる、おはよう  
ございますだつて。かわいいね。

（函館市　わかばさん　67歳）

今日はワカメでいそがしい。みんなが  
先月の「浜のおかあさんレシピ」のト  
た。マトとたこのサラダが大変うまかつ  
ぱって！

（島牧村　泉谷泰三さん　90歳）

新年度が始まって一ヶ月。大きく環  
境が変わつたわけではありませんが、な  
にか新しいことをしたいなと思い、体  
を動かす趣味を始めました。良い仕事  
をするにも、毎日を楽しむにも、まずは  
健康あつこそ。今年度は意識して体  
を動かしていきたいです!!

（阿部）

## 編集後記

# news 浜の ほっこりニュース

大漁  
祈願!

news

## 桧山

桜の便りが全国各地から届く今日  
この頃、ひやま地区では、4月初旬から  
江差支所を皮切りに各支所でなまこ  
漁が次々と開始されています。主に桁  
曳・潜水で水揚げされていて、数量は  
例年並み、価格はk@4,000台後半か  
ら5,000台後半となっています。今後  
もより一層の水揚げが続き、浜が活気  
づくことを期待してやみません。今期  
の豊漁と、安全操業を切に願っています。

## 函館

4月上旬より、各浜では定置網漁が  
始まっています。現在、本鱈定置網で  
水揚げされていて、市場も賑いの様相  
を見せてています。南かやべの定置網は  
「大謀網」と呼ばれ、例年、夏にはさ  
ば、秋にはいか・ぶり・いわし、冬には助  
宗など季節ごとに様々な魚が水揚げ  
されます。4月の下旬には、全ての支  
所で定置網漁開始予定となっており、  
今期の豊漁と、安全操業を切に願って  
います。

## 日高

4月に入りましたが、日高管内は時  
化模様の日が多く、思うように操業出  
来ない日が続いています。浜では4月  
20日解禁となる春定置網漁に向けて  
網入れの準備が行われていて、岸壁に  
は土のうがずらつと並べられています。  
春定置では本鱈・時鮭などが主に  
水揚げされますが、今年は本鱈が好漁  
との噂もあり期待がかかります。また、  
昨年は時鮭が大幅減産だったため、今  
年こそ豊漁となるよう祈願しています。

## 釧路

例年よりも暖かい日が続く当管内  
では、春漁のメインである鮭鱈流し網  
が4月10日から出漁しました。昨年は  
不漁に悩みましたが、今年は一昨年以  
上の豊漁となることを祈っています。  
また、4月末からはもう一つのメイン  
である春定置網漁が開始される予定  
であり、いよいよ春本番を迎えること  
になります。こちらも豊漁と引き続きの  
安全操業を祈っています。

## 北見

寒さの続いたオホーツク海にも少しつ  
春の兆しが感じられるようになりました。  
管内オホーツク地区ではほたて  
漁業の漁場造成が順調に進み、今年  
度は管内水揚げが低気圧被害から回  
復する見込みにあることから、本操業  
を前にあわただしく準備を進めています。  
これからが本番、せわしくなる  
時期ではあります、安全操業、大漁を  
心より祈願しています。

## 稚内

稚内は路肩に残っていた雪も見えな  
くなり、温かい春の風を感じる頃となり  
ました。管内オホーツク地区ではほたて  
漁業の漁場造成が順調に進み、今年  
度は管内水揚げが低気圧被害から回  
復する見込みにあることから、本操業  
を前にあわただしく準備を進めています。  
これからが本番、せわしくなる  
時期ではあります、安全操業、大漁を  
心より祈願しています。

## 小樽

4月初旬から春の風物詩「ほたて稚  
貝」の出荷が始まりました。時化に悩ま  
されることも多いですが、出荷された稚  
貝が道東・オホーツクの海で大きく  
育つことが期待されます。また、4月下旬  
からこうなご漁が始まります。道外では禁漁  
の地区が多く、道内の水揚げに注目が集まっています。春漁を迎  
え忙しいシーズンですが、安全な操業と順調な水揚げとなることを祈念して  
います。

## 室蘭

管内養殖ほたて漁も終盤を迎える、水  
揚げも残すところ数回となっています。  
各漁場では定置の網入れが進み、  
春定置の水揚げが始まりました。今年  
は本鱈の来遊が早く、現在k@1,500  
と高値でのスタートとなっています。  
水揚げの本格化は連休明け以降の見  
込みです。生産者の方々の安全操業と  
大漁を祈願しています。

## 根室

本年4月10日より鮭・鱈流し網漁が  
解禁となりました。解禁当日、根室管  
内からは操業する27隻のうち、21隻  
が出漁しました。歯舞市場では、16日  
に約1.3トン（昨年0.7トン）の水揚げ  
があり、初競りでは時鮭が浜値  
k@3,900～3,400（昨年k@4,400～  
3,400）となりました。少しずつ気候も  
暖かくなり、春の訪れを感じるようにな  
っています。関係者におかれましては、今後も皆様の安全操業と益々の豊  
漁を祈願しています。

## 留萌

当管内で3月下旬より一部の地域  
で始まっていたほたて稚貝の出荷は、  
4月に入り全地区にて本格化し、各地  
毎朝賑わいを感じさせる時期となりま  
した。また、春漁も最盛期を迎えて、刺  
し網漁での真がれい水揚げは管内合計  
日産で10～15トン程度にまとまる日  
が続いています。今後共に漁に恵まれ、  
それぞれの漁が順調に行われます  
よう祈念しています。

さっぱりとした味で、夕食の一皿にも、お酒のお供にも

# ほたてとわかめの 梅肉炒め



今回は「ほたてとわかめの梅肉炒め」をご紹介します。乾燥はもちろん、余らせることが多い塩蔵わかめを塩抜きしたものでもおいしく作ることができます。ごま油と梅肉で炒めることで香ばしく、さっぱりした味に仕上がりますよ。



西網走漁協  
國分 豊子さん

## 材料(4人分)

- |               |              |
|---------------|--------------|
| ・カット乾燥わかめ…10g | ・梅肉…大さじ1・1/2 |
| ・ほたて(貝柱)…6~8個 | ・しょうゆ…小さじ1/2 |
| ・塩、こしょう…各少々   | ・酒…大さじ1/2    |
| ・片栗粉…小さじ1     | ・みりん…大さじ1/2  |
| ・サラダ油…大さじ1    |              |
| ・ごま油…大さじ1     |              |
- Ⓐ

## 作り方

- 乾燥わかめは、水で戻し、水けを切っておく。
- ほたては厚みを2等分し、塩、こしょうをして片栗粉を軽くまぶす。
- フライパンにサラダ油を温め、ほたての両面をこんがりと焼き、取り出す。
- フライパンにごま油を足し、戻したわかめを加えて炒め、油がなじんだら混ぜ合わせたⒶを加えよう炒める。ほたてを戻してあえたら出来上がり。



北の魚情報がぎっしり! 北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)



間伐で未来につなぐ北の森  
本書の本文用紙は原紙の一部に  
道産間伐材を使用しております。